



CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN XUẤT ẤN HOA SỮA

THỰC ĐƠN HỌC SINH – PHƯỜNG LONG BIÊN  
BỮA CHÍNH VÀ BỮA PHỤ TRƯỞNG TIỂU HỌC LONG BIÊN

Tuần 25 năm học 2025-2026

(Từ ngày 9/03/2026 đến 13/03/2026)

TT	Thứ 2 (09/03)	Thứ 3 (10/03)	Thứ 4 (11/03)	Thứ 5 (12/03)	Thứ 6 (13/03)
1	Thịt gà om nấm	Cá rô file chiên xù	Trứng đúc thịt băm	Thịt bò hầm củ quả	Chả cốm chiên chấm sốt tương cà
2	Trứng kho tàu	Đậu sốt cà chua	Thịt lợn xay rim mắm	Ruốc thịt gà	Thịt lợn xào thập cẩm
3	Su su, cà rốt xào	Khoai tây cà rốt xào	Dưa hấu	Bắp cải xào	Cải ngọt xào tỏi
4	Canh cải bắp nấu thịt	Canh cải ngọt nấu thịt	Canh cải cúc nấu thịt	Canh củ quả nấu thịt	Canh bí đỏ nấu thịt
5	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng
6	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	Kem Caramen Hoa Sữa	Bánh mì bơ ruốc	Sữa chua Vinamilk	Chuối tiêu+ bánh gạo

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG



P. HIỆU TRƯỞNG  
*Nguyễn Ngọc Hà*

ĐẠI DIỆN CMHS

*tu  
nguyễn văn tu*

ĐẠI DIỆN CÔNG TY HOA SỮA



GIÁM ĐỐC  
*Bùi Quang Hoàn*

CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN XUẤT ĂN HOA SỮA

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TRƯỜNG TIỂU HỌC LONG BIÊN NĂM HỌC 2025 - 2026

Suất ăn 35.000đ trên một suất và quà chiều

Thực đơn tuần 25 (từ ngày 09/03/2026 đến 13/03/2026)

Thứ	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống/hs	ĐG/Kg	Thành tiền	TP chín/hs	Kcal	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
									Chi phí phụ	Số tiền	
Thứ 2 (09/03)	Thịt gà om nấm	Thịt gà file	gram	90	95,000	8,550	60-65	160.0	Chất đốt	1,200	
	Trứng kho tàu	Trứng gà	quả	1	3,050	3,050	40-45	80.0	Nhân công	4,500	
	Su su, cà rốt xào	Su su gọt vỏ, cà rốt	gram	90	25,000	2,250	50-55	35.0	Lãi dự kiến	600	
	Canh cải bắp nấu thịt	Bắp cải	gram	28	25,000	700	220-240	20.0	Phí quản lý	300	
		Thịt lợn	gram	2	140,000	280			NRB+ N.lau sàn	150	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0	Khấu hao	300	
	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000		45.0	Nước sạch	150	
Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						2,000			VAT	2,600	
<b>Cộng thứ 2</b>						<b>24,230</b>		<b>710.0</b>		<b>9,800</b>	<b>34,030</b>
Thứ 3 (10/03)	Cá rô file chiên xù	Cá rô phi file	gram	65	105,000	6,825	50-52	150.0	Chất đốt	1,200	
	Đậu sốt cà chua	Đậu phụ	gram	70	25,000	1,750	60-65	170.0	Nhân công	4,500	
		Cà chua	gram	10	30,000	300			Lãi dự kiến	600	
	Khoai tây cà rốt xào	Khoai tây, cà rốt	gram	65	30,000	1,950	55-60	55.0	Phí quản lý	300	
	Canh cải ngọt nấu thịt	Cải ngọt	gram	28	25,000	700	220-240	25.0	NRB+ N.lau sàn	150	
		Thịt lợn	gram	2	140,000	280			Khấu hao	300	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0	Nước sạch	150	
Kem Caramen Hoa Sữa	Kem Caramen Hoa Sữa	hộp	1	5,000	5,000		140.0	VAT	2,600		
Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						5,000					
<b>Cộng thứ 3</b>						<b>24,205</b>		<b>910.0</b>		<b>9,800</b>	<b>34,005</b>
Thứ 4 (11/03)	Trứng đúc thịt băm	Thịt lợn	gram	15	140,000	2,100	45-50	130.0	Chất đốt	1,200	
		Trứng gà	quả	1	3,050	3,050			Nhân công	4,500	
	Thịt lợn xay rim mắm	Thịt lợn	gram	45	140,000	6,300	30-35	90.0	Lãi dự kiến	600	
	Dưa hấu	Dưa hấu	gram	80	25,000	2,000	60-65	20.0	Phí quản lý	300	
	Canh cải cúc nấu thịt	Cải cúc	gram	28	25,000	3,500	220-240	25.0	NRB+ N.lau sàn	150	
		Thịt lợn	gram	2	140,000	280			Khấu hao	300	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0	Nước sạch	150	
Bánh mì bơ ruốc	Bánh mì bơ ruốc	bánh	1	4,500	4,500		100.0	VAT	2,600		
Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)						2,000					
<b>Cộng thứ 4</b>						<b>26,130</b>		<b>735.0</b>		<b>9,800</b>	<b>35,930</b>



Thứ	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống/hs	ĐG/Kg	Thành tiền	TP chín/hs	Kcal	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
									Chi phí phụ	Số tiền	
Thứ 5 (12/03)	Thịt bò hầm củ quả	Thịt bò	gram	50	240,000	12,000	60-65	130.0	Chất đốt	1,200	
		Khoai tây, cà rốt	gram	40	30,000	1,200			Nhân công	4,500	
	Ruốc thịt gà	Thịt gà file	gram	35	95,000	3,325	15-20	70.0	Lãi dự kiến	600	
	Bắp cải xào	Bắp cải	gram	90	25,000	2,250	50-55	25.0	Phí quản lý	300	
	Canh củ quả nấu thịt	Thịt lợn	gram	2	140,000	280	220-240	25.0	NRB+ N.lau sàn	150	
		Su hào, cà rốt	gram	28	30,000	840			Khấu hao	300	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0	Nước sạch	150	
	Sữa chua Vinamilk	Sữa chua Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000		64.0	VAT	2,600	
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh...)						1,000				
<b>Cộng thứ 5</b>						<b>28,295</b>		<b>684.0</b>		<b>9,800</b>	<b>38,095</b>
Thứ 6 (13/03)	Chả cốm chiên chấm sốt tương cà	Chả cốm	gram	65	120,000	7,800	50-52	200.0	Chất đốt	1,200	
		Tương cà	gram	10	50,000	500	8-10		Nhân công	4,500	
	Thịt lợn xào thập cẩm	Thịt lợn	gram	12	140,000	1,680	40-45	55.0	Lãi dự kiến	600	
		Đỗ cove	gram	15	30,000	450			Phí quản lý	300	
		Cà rốt	gram	7	25,000	175			NRB+ N.lau sàn	150	
		Ngô ngọt hạt	gram	13	80,000	1,040			Khấu hao	300	
	Cải ngọt xào tỏi	Cải ngọt	gram	90	25,000	2,250	45-50	63.0	Nước sạch	150	
	Canh bí đỏ nấu thịt	Thịt lợn	gram	2	140,000	280	220-240	25.0	VAT	2,600	
		Bí đỏ	gram	28	25,000	700					
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	250-300	370.0			
	Chuối + bánh gạo	Chuối	quả	1	2,200	2,200		125.0			
Bánh gạo		bánh	1	2,500	2,500						
Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh...)						2,500					
<b>Cộng thứ 6</b>						<b>24,475</b>		<b>838.0</b>		<b>9,800</b>	<b>34,275</b>

